

# Formaggi Storici Siciliani: l'elenco completo

**Autore:** Redazione

**Data:** 18 Aprile 2019



**Formaggi storici siciliani**, un viaggio nel gusto e nella storia. Il formaggio ha origini antichissime. Secondo **legenda** è nato quasi per errore: un mercante arabo, attraversando il deserto, portò con sé del latte in una bisaccia ricavata dallo stomaco di una pecora.

Quando volle berlo, scoprì che era diventato **solido**. In generale, il formaggio nasce dall'esigenza di conservare il latte più a lungo e le sue prime tracce si trovano nella civiltà egizia ed ebraica. La diffusione delle tecniche di trasformazione casearia si deve ai greci, che la esportarono nel mediterraneo. I formaggi siciliani sono citati da Aristotele nella Storia degli Animali.

## Il formaggio nella storia

Da allora, a oggi, questo prodotto si è evoluto moltissimo. La Sicilia è una terra di eccellenti formaggi: se ne producono ben 16 storici tradizionali, di cui quattro con la Denominazione DOP (Ragusano, Pecorino Siciliano, Piacentino Ennese e Vastedda del Belice).

I formaggi storici siciliani nascono nei sistemi produttivi tradizionali, dai quali scaturisce un insieme di fattori che vengono chiamati “caratteri della biodiversità”. Le tecniche di lavorazione affondano le radici nella tradizione, caratterizzano i territori, sono diventate parte integrante delle credenze popolari.

## Ecco quali sono i formaggi storici siciliani

- Ragusano DOP
- [Vastedda Valle dei Belice DOP](#)
- Provola dei Nebrodi
- Provola Iblea
- Pecorino Siciliano DOP
- Piacentinu Ennese DOP
- Maiorchino
- Fiore Sicano
- Tuma Persa
- Cascavaddu
- Palermitano
- Tumazzo Modicano
- Caprino di Girgentana
- La Ricotta Fresca
- Ricotta Salata
- Ricotta Infornata

La prossima volta che assaggerete i **formaggi storici siciliani**, pensate alla storia che c'è dietro. Dall'antichità il formaggio è stato uno prodotti più importanti dell'agricoltura e della pastorizia.

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/formaggi-storici-siciliani/>

Generato il 21/05/2025